

# Gemüsecurry mit Reis von Dominik Pfeiffer

Mengen für 217 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 19.5 kg Langkornreis          | Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen |
| 3.26 Liter Öl                 | in eine große Pfanne geben  |
| 21.7 kg Zwiebel               | in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten   |
| 326 g Ingwer                  | reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten  |
| 48.8 kg Paprika               | in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben   |
| 10.9 kg Zucchini (g)          | /Zucchini würfeln und zu der Paprika geben  |
| 326 g Curry                   | und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben  |
| 1.63 kg Tomatenmark           | ebenfalls dazugeben und köcheln lassen  |
| 760 g Mehl                    | Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem Wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.                          |
| 16.3 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüse mit der Brühe ablöschen.   |
| 13 Liter Kokosmilch           | Für die Cremigkeit am Ende zugeben  |